













Caisse des Ecoles du 10ème arrondissement

Les chiffres correspondent aux allergènes présents dans le plat*

(La liste des allergènes présents dans les menus est téléchargeable sur le site cde10.fr , rubrique menu)

Semaine du lundi 14 au vendredi 18 Janvier 2019 menus accompagnés de pain bio ¹ ou de baguette bio ¹ en alternance 	
 LUNDI	MENU SANS VIANDE Salade Guillaume Tell ^{10 12} (salade et pomme) Boulgour BIO,  lentilles et poêlée ratatouille ¹ Semoule au lait ^{1 7} 
Goûter : baguette BIO  chocolat, lait ^{1 7}	
MARDI	Betteraves crues et dés de mimolette ^{7 10} Rôti de bœuf cuit et mayonnaise ^{3 10} Pommes de terre campagnarde Orange BIO  
Goûter : mini roulé, compote ^{1 3 7}	
MERCREDI	Salade de chou rouge et orange ^{10 12} Escalope de dinde LR à l'estragon ^{1 7}  Riz BIO  Saint Paulin ⁷ Yaourt BIO fraise ⁷ 
Goûter : goûter fourré, pomme ^{1 7}	
JEUDI	Friand fromage ^{1 7} Rôti de porc LR sauce moutarde ou sauté de poulet ^{1 10 12}  Carottes et salsifis  Petit suisse BIO et sucre ⁷  Clémentine BIO  
Goûter : baguette BIO,  confiture, poire ¹	
 VENDREDI	Taboulé BIO ¹  Beaufilet meunière MSC et citron ^{1 4 7}  Haricots verts BIO  Edam ⁷ Banane  
Goûter : petit suisse fruit BIO  baguette viennoise pépite de chocolat ^{1 7}	
 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Viande Bovine Française  Signe de qualité Label Rouge  Produit issu de la pêche durable	
 <h1 style="font-family: cursive;">Bon appétit !!!</h1> 	

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours, les arrivages, les effectifs.

Les repas sont préparés sur place par le personnel de la Caisse des Ecoles.